



ケンとグレース・エヴェンスタッド



DOMAINE SERENE



ワイナリー (ダンディ・ヒルズ)

ドメーヌ セリーヌ エヴェンスタッド リザーヴ ダンディヒルズ ブリュット M.V. 6



グレースとケン・エヴェンスタッドが生涯を通じて味わってきた偉大なシャンパーニュにインスピレーションを得たドメーヌ セリーヌの“エヴェンスタッド リザーヴ”は、ダンディ ヒルズにある自社畑の中でも最も羨望を集めるシングル ヴィンヤードのブドウを使用しています。

ドメーヌ セリーヌでは、品質へのアプローチはブドウ畑から始まります。私たちの 6 つのドライファーマーのブドウ畑は、すべて LIVE 認証を受けたサステイナブルの畑で、低収量を実現し、マイクロクライメイト、標高、太陽への向き、土壌の種類など多様な特徴を持っています。シャルドネとピノワールのクローンの選択はそれぞれの場所に合わせて決めており、それぞれの畑の中の個々のブロックに最適なクローンと台木の組み合わせを選ぶ事が重要です。さらに、ドメーヌ セリーヌはオレゴン州で最も古いディジョン クローンのシャルドネの畑をいくつか所有しています。それらはすべて標高の高い火山性のジョリー土壌に植えられており、驚くほどのバランスと複雑さを持つシャルドネを生み出しています。

畑

ダンディ ヒルズで最も希少な自社畑の単一区画から収穫された果実をブレンド。エヴェンスタッド家が愛飲した偉大なシャンパーニュにインスピレーションを得て、伝統的なシャンパーニュ方式で醸造されたマルチヴィンテージのブリュットは、ニューワールドのスパークリングワインにおける進化の基準を確立しました。

テイastingノート

バターを塗ったクロワッサンや繊細なパストリーの香り、さまざまな種類のメロン、グラニー・スミス・アップルといった魅惑的な香りが広がり、惹きつけられる、心地よい体験をもたらします。口に含むと、きめ細やかで長く続く泡が、プリオッシュ、グラニー・スミス・アップル、洋梨の香りを伴い、素晴らしい口当たりを生み出します。背景にほのかに漂う生姜のニュアンスが複雑さを加え、一口飲むたびに長く余韻を残す、重層的でクリーミーな後味へと導きます。

スコア

95 点 Owen Bargreen
94 点 International Wine Report
93 点 Vinepair
91 点 Decanter

品種：シャルドネ 60 %、ピノワール 34 %、リザーヴ 6 %

産地：ダンディヒルズ

収穫期間：2019 年 9 月 7 日～9 月 12 日

デゴルジュマン：2023 年 12 月 6 日

樽熟成：8 か月

アルコール：12.2%

希望小売価格：¥ 20,000 (税込 ¥ 22,000)



自社畑はすべて
LIVE 認証を受けています。

ORCA
INTERNATIONAL

輸入発売元
オルカ・インターナショナル株式会社 〒116-0013 東京都荒川区西日暮里 5-2-19 9F
TEL 03-3803-1635 FAX 03-3803-1637 www.orca-international.com



カタログ



ワイナリー詳細